

Starinske ružice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gmasti
- **1** kesicavanilin šecera
- **130** mlmleka
- **10** gkvasca
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1** kašicicašecera
- **650-700** gbrašna

Za fil:

- **1**belance
- **150** gšecera
- **150** gmlevenih oraha
- **po potrebi**šecera u prahu (za posipanje)

Priprema

U mlako mleko staviti kašicicu šecera i kvasac da nadoe. Mast umutiti (drvenom kašikom) sa vanilin šecerom, pa dodati jaje i žumanac. Kad se sjedini, dodati mleko i lepo izmešati, pa postepeno dodavati brašno, dok se ne dobije mekano testo. Prekriti ga krpom i ostaviti da odstoji pola sata. Za to vreme pripremiti fil: Umutiti penasto belanac, pred kraj mucenja dodati šecer, mutiti još malo, pa dodati mlevene orahe i promešati da se sjedini. Uzimati malo testa i oblikovati lopticu (velicine ping-pong loptice), pa je spljeskati dlanovima, da dobije oblik kruga. Uzeti malo fila (velicina veceg klikera) i staviti na sredinu kruga, pa krajeve preklopiti preko fila i

prstima ih "zgužvati" na vrhu. Tako dobijene ružice stavljati u nepodmazan pleh. Ostaviti ih da odmore, dok se rerna zgreje na 200 stepeni, a onda ih pecite oko pola sata. im porumene, staviti foliju preko njih da ne izgore. Hladne ružice uvaljati u prah šecer.

Savet

Ljubitelj sam kremastih kolaa, ali neki starinski su ipak neprevazieni. :)